

Menu Découverte

Entrée - Viande ou Poisson - Fromage ou Dessert : 45€

Entrée - Viande ou Poisson - Fromage sec - Dessert : 56€

Entrée - Viande ou Poisson - Fromage blanc - Dessert : 50€

Les Mises en bouche

La Courgette, Le Picodon Bio et L'Avocat

Cuites vapeur assaisonnées d'une vinaigrette à la framboise acidulée, mousse de picodon, gaspacho courgette-verveine et sorbet avocat verveine

Ou

Les Gambas, Le Chou-fleur et La Cerise

Les gambas cuites vapeurs à l'huile de paprika fumé, mousseline de chou-fleur à l'huile d'amande, semoule de chou-fleur amande et gel de cerise

Ou

Le Veau, Le Thon et La Focaccia (supp 6€)

Le faux filet de veau cuit pendant 6h, taillé en fines tranches comme un vitello tonnato, focaccia toastée et condimenté

Le Merlu, L'Aubergine et L'Olive

Le filet cuit à basse température, aubergine déclinées confites, moelleux, vierge de fraise-sauge-olives-pignon de pin, espuma d'aubergine à la sauge

Ou

Le Cochon, Le Céleri et Le Shiso

Le paleron cuit longuement dans un bouillon de shiso, citronnelle et soja, gremolata de shiso, céleri confit et en mousseline, piquillos farci, jus réduit

Le Fromage Blanc :

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas

Ou

Le Fromage Affiné :

Assortiment servi au chariot affinée par nos soins et nos producteurs

La Poire, Le Miel et Le Miso (sans gluten)

La poire en billes pochées, meringue au pollen, mousse légère miel, streusel noisette et crème glacée au miso vanillée

Ou

La Rhubarbe, Le Gin et Le Basilic

Le baba dans un sirop au gin et basilic, crémeux à la vanille, sablé et gel ice tea, rhubarbe pochée et sorbet rhubarbe basilic

Les Mignardises

Menu Végétarien

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 45€
Entrée - Plat - Fromage sec - Dessert : 56€
Entrée - Plat - Fromage blanc - Dessert : 50€

Les Mises en bouche

La Courgette, Le Picodon Bio et La framboise

Cuites vapeurs assaisonnées d'une vinaigrette à la framboise acidulée, mousse de picodon, gaspacho courgette-verveine et sorbet avocat verveine

Les Ravioles, La Tomate et La Burrata

Ravioles de ricotta et burrata, huile de noisette et coulis de tomate, poêlées de tomate cerise, noisettes torréfiées et beurre de poivron

Le Fromage Blanc :

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas

Ou

Le Fromage Affiné :

Assortiment servi au chariot affinée par nos soins et nos producteurs

La Poire, Le Miel et Le Miso (sans gluten)

La poire en billes pochées, meringue au pollen, mousse légère miel, streusel noisette et crème glacée au miso vanillée

Ou

La Rhubarbe, Le Gin et Le Basilic

Le baba dans un sirop au gin et basilic, crémeux à la vanille, sablé et gel ice tea, rhubarbe pochée et sorbet rhubarbe basilic

Les Mignardises